

Kanalen

På Kanalen serverer vi snacks og mellemretter. Vi anbefaler derfor til deling
2 - 3 snacks samt 1 brød servering og 3 retter pr. Person. Del gerne de grønne retter.

Snack

| | |
|--|-----|
| 2 østers med hvid kimchi og ristet sesamolie | 90 |
| Toast "bikini" med Serrano-skinke, Hvid Dame og trøffel | 95 |
| Grønne asparges i tempura med brunet smør emulsion og tørret persille | 95 |
| Tostada med marineret sashimi tun, syltet hvidløgs stilk, jalapeño og skovsyre | 115 |
| Stracciatella med passionfrugt, hot sauce, grape og puffet rispapir | 95 |
| Papadums med trøffel og parmesan | 60 |
| Knuste agurker med soya, lime, risvinseddike og chili crisp | 50 |
| "Vitello Tonnato" tatar af kalv med semi-tørrede tomater, tun og katsuobushi | 100 |

Brød

| | |
|--|----|
| Fladbrød med ramsløg og flækærtepuré med kamilleblomst | 55 |
| Grillet foccacia med tomat, hvidløg, pollen, basilikum og olivenolie | 55 |

Caviar

| | | |
|---|-------|------|
| Baerii Caviar serveret med røgede kartoffel croquettes, crème fraîche og purløg | 30 g | 500 |
| | 50 g | 775 |
| | 125 g | 1600 |
| Tilkøb 5 g Baerii caviar pr. ret. | | 65 |

Fisk og skaldyr

| | |
|---|-----|
| Grillet jomfruummer med persille-hvidløgssmør, aioli, croutoner og citron | 160 |
| Rimmede Pétoncle kammuslinger med agurk, saltede dildstikke og dildolie | 100 |
| Carpaccio af vilde Argentinske rejer med yoghurt, piment d'Espelette og syltede hyldeblomster | 120 |
| Hamachi crudo med glaskål, lime, edamame, forårsløg og koriander karse | 135 |
| Røget makrel på rugvaffel med agurk, asparges, kærnemælk, fedtegrever og ramsløgssolie | 135 |
| Tilkøb 5 Gram Baerii caviar per ret | 65 |

Grønt

| | |
|---|-----|
| Hvide asparges vendt i parmesan og urterasp med luftig hollandaise og ramsløg | 100 |
| Nye danske kartofler kogt med løvstikke, saltet smør og urtesalat | 95 |
| Ærterisotto med fermenterede grønne tomater, papaya og parmesan | 95 |

Grill

| | |
|--|-----|
| Kylling fra Hopballe Mølle, hovedsalat med mormordressing, råsyltet tyttebær og sprødt brød | 150 |
| Stegt lange med pak choi, padron peber, salturt, syltede grønne stikkelbær og skummende muslinge sauce | 155 |
| Grillet sommerbuk med kirsebær, rød shiso, mandler og balsamico vinaigrette | 165 |
| Iberico gris med nye løg, fennikel, brændt agurk og Beurre blanc med æblecider | 155 |

Ost

| | |
|---|----|
| Udvalg af oste fra nær og fjern med garniture og knækbrød pr. styk. | 50 |
|---|----|

Dessert

| | |
|---|----|
| "Affogato" Espresso og vaniljeis | 80 |
| 1 kugle is eller sorbet med drys | 50 |
| Karamelliseret pandekage fyldt med citroncrème og kokossorbet | 85 |
| Jordbær med solsikke crumble, kørvel, jordbærsorbet, og koldskål med Madagascar vanilje | 85 |
| Rabarber pocheret med hibiscus blomst, let pisket vaniljecreme, marengs og vaniljeis | 85 |

Information om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
Der kan forekomme gebyr på betaling med kort